

Birnen-Blechkuchen mit Crumble



Rezept für 10 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Birnen-Blechkuchen

- 200g Butter (Zimmertemperatur)
 - 200g Weismehl (oder Dinkelmehl)
 - 2 Eier
 - 200g Rohrzucker
 - 1KL Backpulver
 - 1 Stange Bourbon-Vanille
 - 1/4 Zitrone (Zesten)
 - 4-5g Birnen (z.B Kaiser Alexander)
 - 40g Haselnüsse ganz
 - Salz
-
- 30g feiner Rohrzucker
 - 40g Weismehl (oder Dinkelmehl)
 - 30g kalte Butter
 - Einige Thyminanzweige

Zubereitung Birnen-Blechkuchen

Crumble

Den Thymian zupfen und fein hacken. Für die Streusel den Zucker, Vanillezucker, Mehl, Thymian und Salz vermengen. Die Butter in grobe Würfel schneiden und begeben. Die Masse mit den Händen krümelig reiben.

Blechkuchen

Eine runde (Durchmesser 26cm) oder eckige Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten. Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse sowie den Stiel entfernen und zu fächerartig aufschneiden. Die Haselnüsse grob hacken.

Die Butter aufschlagen bis sich kleine Spitzchen bilden, dann den Zucker begeben und alles schaumig aufschlagen. Die Zitronenzesten, Salz und Vanillemark dazugeben und unterrühren. Die beiden Eier in die Masse geben und alles aufschlagen. Das Packpulver mit dem Mehl vermischen und langsam unter die Kuchenmasse heben. Die Kuchenmasse in der Form verteilen und die Birnen und die Haselnüsse auf den Teig legen und leicht in den Teig drücken. Den Crumble auf dem Teig verteilen.

Bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten backen.